

二 故郷の味 二



# ご当地 ソウルフード

local soul food

シブヤ食品

12月は  
石川

～ そもそも「ご当地ソウルフード」って？ ～

「ご当地ソウルフード」＝「地域で親しまれている人気の料理」

栄養価・栄養素も決して低くない、郷土の味覚。

敬愛を込めて、全国各地の「ご当地ソウルフード」と呼ばせて頂きます。

シブヤ食品が勢力を上げて思考を凝らし、お弁当メニューへ再現します。



## 治部煮

### ご当地ソウルフード - MEMO -

石川県のご当地料理です。鶏肉の切り身に片栗粉をまぶしたものと野菜のだしで煮て、薬味としてわさびを添える椀物です。今回は、お弁当のメインで食べられるようにシブヤ食品ならではのアレンジを加えておかずになる治部煮を提供致します。

塩鶏唐揚げに出汁感強めの和風あんをかけて大根、小松菜、人参を彩りよく盛り付けて提供致します。